

陸前高田市ピーカンナッツ産業振興施設 使用候補者事業計画概要の骨子

本資料は、陸前高田市ピーカンナッツ産業振興施設建築設計業務公募型プロポーザルに係る質問に対する回答として、使用候補者である株式会社サロンドロワイヤルの提案に基づき市が作成したもの。事業計画の詳細については、今後市及び株式会社サロンドロワイヤルとの協議により具体化していく。

1 ピーカンナッツ産業振興に対する貢献の基本方針

- ① ピーカンナッツ産業の6次化に国内で初めて取り組む陸前高田市のシンボルとして、ランドマークとなる。まちなかへの集客に貢献できる店舗や多目的ホールを有して、観光の中核的施設の一角となる。
- ② ピーカンナッツ産業の6次化の一翼として、農作物であるピーカンナッツの殻割りから焙煎・加工・個包装・箱入れ・保管・発送までを連続する工程として行う。
- ③ ピーカンナッツを通じて、多くの産業との連携を模索することのできる会議室やキッチンスタジオを整え、幅広い人材が集結し、新しい価値を創造する場を提供する。
- ④ ピーカン植樹候補地に隣接し、眼下に広がるピーカン農場との相乗効果によって“日本初 ピーカンの町 陸前高田”を訴求する。

2 加工スペースのコンセプト

ナッツのおいしさを維持するために、工程に滞りのないことを目指す。またナッツの酸化を防ぐために、窒素ガス投入のための設備を整える。コンセプトは“一期一会の味”すべての商品がお客様にとって新しく美味である。

- ① ピーカンナッツの殻割(クラッキング)および選別
- ② ピーカンナッツの焙煎(ロースト)加工
- ③ ピーカンナッツ味付け加工 (ピーカンナッツチョコなどを想定)
- ④ 個包装・箱または袋入れ・保管・発送

3 販売スペースのコンセプト

販売スペースにおける主たる商品はチョコレートとピーカンナッツ。

- ① チョコレートはピーカンナッツチョコレートを中心に品揃えする。また陸前高田オリジナルピーカンナッツチョコも作成し、“ここにしかない味”を提供する。
- ② テーブルナッツとしてのピーカンナッツのみならず、さまざまな味つけをしてピーカンナッツのよさを体験できる場とする。
- ③ 併設するキッチンスタジオで、新しいピーカンナッツレシピを開発し、地元食材をとり入れた新商品販売の拠点としたい。
- ④ 来店者は、市内はもちろんのこと、岩手県内・東北エリアからの集客をメインとする。また東京エリアを中心とする全国からのお客様と市と友好関係にある海外からのお客様も想定。